

**(54) FRIED FOODLIKE FOOD**

(11) 4-27355 (A) (43) 30.1.1992 (19) JP  
 (21) Appl. No. 2-98465 (22) 14.4.1990 (33) JP (31) 90p.88967 (32) 2.4.1990  
 (71) OTSUKA CHEM CO LTD (72) SHINOBU SUGASE(1)  
 (51) Int. Cl. A23L1 01

**PURPOSE:** To obtain the subject food capable of providing a food resembling an excellent fried food by thermal cooking thereof in an oven, a microwave oven, etc., by coating a material with a batter composition containing fats and oils, a milk protein and water in a specific proportion and then coating the coated material with a grain flour-containing substance.

**CONSTITUTION:** A material such as croquette is coated with a batter composition containing 31-80wt.% fats and oils, 11-40wt.% milk protein (preferably whey protein) and 10-60wt.% water and the coated material is further coated with a grain flour-containing substance to afford the objective preferably frozen food.

**(54) METHOD FOR STABILIZING TASTE MODIFYING COMPOSITION AND TASTE MODIFYING SUBSTANCE**

(11) 4-27356 (A) (43) 30.1.1992 (19) JP  
 (21) Appl. No. 2-131967 (22) 22.5.1990  
 (71) YOSHIE KURIHARA(1) (72) YOSHIE KURIHARA(5)  
 (51) Int. Cl. A23L1 03, A23L1 00, A23L1 212, A23L1 221

**PURPOSE:** To obtain a taste modifying composition stable to heat, drying, freezing, etc., without modification of taste modifying function with passage of time by adding salts, etc., to a curculin-containing ingredient such as a fruit of *Curculigo latifolia*.

**CONSTITUTION:** One or more of salts such as sodium chloride, saccharides such as lactose, an organic acid such as malic acid, an amino acid such as lysine and proteins such as albumin are added to a curculin-containing ingredient composed of a fruit of *Curculigo latifolia* or a treated substance thereof to afford a stabilized taste modifying composition.

**(54) PRODUCTION OF NOODLES**

(11) 4-27357 (A) (43) 30.1.1992 (19) JP  
 (21) Appl. No. 2-130546 (22) 21.5.1990  
 (71) KYOWA HAKKO KOGYO CO LTD (72) RYOTA KATAHIRA(1)  
 (51) Int. Cl. A23L1 16

**PURPOSE:** To obtain noodles excellent in appearance, texture and taste after boiling by adding and mixing a water-soluble protein (hydrolyzate thereof), etc., with wheat flour, etc., and producing the noodles.

**CONSTITUTION:** A mixture of (A) a water-soluble protein (hydrolyzate thereof)

## ⑫ 公開特許公報(A) 平4-27355

⑤ Int. Cl.<sup>5</sup>

A 23 L 1/01

識別記号

D

庁内整理番号

6977-4B

④ 公開 平成4年(1992)1月30日

審査請求 未請求 請求項の数 3 (全3頁)

⑭ 発明の名称 揚げ物様食品

⑰ 特 願 平2-98465

⑱ 出 願 平2(1990)4月14日

優先権主張 ⑳ 平2(1990)4月2日㉑ 日本(JP)㉒ 特願 平2-88967

㉓ 発 明 者 菅 瀬 忍 徳島県徳島市川内町加賀須野463番地 大塚化学株式会社  
徳島研究所内㉔ 発 明 者 尾 崎 敦 子 徳島県徳島市川内町加賀須野463番地 大塚化学株式会社  
徳島研究所内

㉕ 出 願 人 大塚化学株式会社 大阪府大阪市中央区大手通3丁目2番27号

㉖ 代 理 人 弁理士 谷川 昌夫

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

揚げ物様食品

## 2. 特許請求の範囲

- (1) 種に、油脂31～80重量%、乳蛋白11～40重量%および水分10～60重量%を含有するバクテリア組成物を被覆し、さらに穀粉含有物質を被覆してなる揚げ物様食品。
- (2) 前記乳蛋白が乳清蛋白である請求項1記載の揚げ物様食品。
- (3) 流通可能に冷凍された請求項1または2記載の揚げ物様食品。

## 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

等の揚げ物は、日本人に好まれる食品であるが、近年、家庭における調理の簡便化やダイエット志向等のために、油で揚げる必要のない揚げ物様の食品が求められている。

このような揚げ物様食品を得る試みは既に行われている。その代表例としては、微粒子状油脂を冷凍食品の表面に付着させる(特公昭62-50096号公報)、カプセル化微粒子状油脂と衣材料を接着剤で結合した衣粉を用いる(特公昭60-15298号公報)、油中水型エマルジョンの衣で被覆し、さらにパン粉、クラッカー粉等のまぶし粉を付着させる(特開昭58-78549号公報)、卵粉、卵白粉、グルテン粉末から選ばれた少なくとも一種の粉体と油脂とを

揚げ物様食品は、従来、油で揚げられる食品と異なる。本発明は、揚げ物様食品に関する。

(従来の技術)

揚げ物様食品は、従来、油で揚げられる食品と異なる。本発明は、揚げ物様食品に関する。しかしながら、従来の揚げ物食品は食感および風味の点で消費者の要望にほど遠いのが現状である。本発明は、従来の揚げ物食品の欠点を補うことを目的とする。

と、食感および風味が著しく低下するので、冷凍食品として流通させることができない。

そこで本発明は、揚げ物用食品、特に加熱調理することにより、油中で揚げた揚げ物と同様の外観、食感および風味を備えることができ、しかも、冷凍保存しても食感および風味が低下することのない揚げ物様食品を提供することを目的とする。

(課題を解決するための手段)

本発明は前記目的に従い、種に、油脂31～80重量%、乳蛋白11～40重量%および水分10～60重量%を含有するバター組成物を被覆し、さらに澱粉含有物質を被覆してなる揚げ物様食品を提供する。

本発明の揚げ物様食品を得るには、まず、種をバター組成物で被覆する。

前記の種としては、通常揚げ物に使用される食品がいずれも使用でき、例えば、コロッケの種、豚肉、鶏肉、エビ等が挙げられる。なお、種には、必要に応じてパウダリングが施される。

前記バター組成物は、油脂、乳蛋白および水

分を含有する。

油脂としては、例えば、植物油脂、動物油脂、それらの硬化油、粉末油脂、乳化油脂等が挙げられ、これらの中から1種または2種以上を組み合わせて使用することができる。油脂の含有量は、組成物中31～80重量%（以下、重量%は単に「%」という）とする。油脂が31%より少ないと、加熱調理しても揚げ物様の外観、食感および風味に乏しく、逆に80%より多くなると、加熱調理時、油のドリップ量が増え、調理器具への油の付着等も多くなり、衣の食感も悪くなる。

また、乳蛋白としては、牛乳に酸処理、酵素処理、イオン交換、限外濾過等の通常の処理を施し、分離したものをを用いることができる。その中でも、食感等を考慮すると、乳清蛋白が好ましい。乳蛋白の含有量は、組成物中11～40%とする。乳蛋白が11%より少ないと食感は柔らかすぎ、40%より多いと固くなりすぎる。

水分量は、組成物の10～60%の範囲でパウダリング操作および揚げ物様食品の種類に応じて

調節すればよい。

前記バター組成物には、油脂、乳蛋白、水分のほかに必要に応じ調味料、香辛料、着色料、品質安定剤、澱粉類等を添加してもよい。

種に前記バター組成物を被覆するに当たり、被覆方法は特に制限されない。例えば、前記バター組成物に種を浸漬すればよい。

種に前記バター組成物を被覆した後、さらに澱粉含有物質で被覆することにより、本発明の揚げ物様食品が得られる。澱粉含有物質としては、通常揚げ物に使用される食品がいずれも使用でき、例えば、パン粉、パン粉類似物、天麩羅粉、小麦粉等が挙げられる。

また、本発明の揚げ物様食品は、通常、加熱調

#### (実 施 例)

以下、本発明の1実施例を説明する。

#### 実施例1、比較例1

第1表に記載の配合割合の原料をミキサーで混合してバター組成物を得た。なお、比較例1として第1表記載の配合割合のバター組成物を準備した。

第 1 表

原料の種類	実施例1	比較例2
植物油脂	45%	20%
小麦粉	—	30%
澱粉	5%	5%
乳蛋白	18%	—
水	22%	45%

(実施例1の揚げ物様の調製)

本発明の揚げ物様食品は、冷凍して冷凍食品として保存、流通可能とし、食用時に加熱調理して

(比較例1の揚げ物様の調製)

物に浸漬し、さらにパン粉をつけて冷凍保存した。2日後、オーブントースターで10分間加熱して揚げ物様の食品を得た。

また、実施例1のものに代えて比較例1のバター組成物を用いる以外は、前記と同様にして比較用の揚げ物様の食品を得た。

このようにして得た揚げ物様の食品の官能評価を、パネラーにより5点法で行った。結果は第2表に示すとおりである。

第 2 表

	評 点				評 価
	外 観	食 感	風 味	総 合	
実施例 1	4	4	4	4	が観とげわ 油外味揚変 に、風でと 粉し、油の ン行感にも バ移食もた 移観味揚は る。
比較例 1	1	1	1	1	が外風でとな 油、油の異 に、感にも 粉せ食もた ン行、とげ非 バ移観味揚は る。

## 〔発明の効果〕

本発明の揚げ物様食品によると、加熱調理すれば、油中で揚げた揚げ物と同様の外観、風味を備

え、クリスピーで軽い食感の揚げ物様の食品が得られる。本発明の揚げ物様食品は、冷凍保存した後に加熱調理しても、その外観、風味および食感には劣化しないので、冷凍食品として流通できる。しかも油で揚げる揚げ物のように水と油の交換が行われないため、油っぽくなく、ダイエットな揚げ物様の食品を得ることができる。また、調理後時間が経過しても食感がクリスピーなままである。さらに、油ハネその他調理時におけるトラブルや油の後始末もないという利点がある。

出 願 人 大 塚 化 学 株 式 有 限 公 司

代 理 人 弁 理 士 谷 川 昌 夫

